



## Gorka Izagirre G22

### D.O. Bizkaiko Txakolina

**Variedades**

100% Hondarribi Zerratia.

**Tipo de vino**

Vino blanco sobre lías

**Parámetros analíticos**

Alcohol: 13 %

Acidez: 6,78 g/l

Azúcar Residual: 1,60 g/l

**Elaboración**

Mientras las lías finas aún están suspendidas en el vino, comienza la crianza sobre lías, que dura 8 meses. El bâtonnage, o removido de las lías, se realiza una vez al día durante los 3 primeros meses y luego con menor frecuencia hasta que finaliza la crianza. Al final del proceso de crianza se eliminan las células de levadura y el vino pasa por un proceso de clarificación y limpieza que dura 4 meses. El G22 de Gorka Izagirre se embotella a los 12 meses de la vendimia y madura completamente en 6 meses antes de ser lanzado al mercado.

**Nota de cata**

Color: Limpio, iridiscente, con una presencia sumamente elegante. Con notas de color amarillo pálido y matices verdosos intensos que resaltan su frescura.

Nariz: La primera sensación es de pera, manzana madura y pomelo, que conduce a un segundo nivel de complejidad sensorial que combina esencias de flores blancas con toques de melisa, tila, ortiga blanca y semillas de hinojo.

Boca: De cuerpo lleno y denso. La sensación frutal agradable y plena siempre deja espacio para las esencias florales y balsámicas en el retrogusto. Muy complejo.

**Maridaje**

Puede ser un vino perfecto para el aperitivo, pero donde brilla es en la mesa, acompañando mariscos, pescados con salsas potentes e incluso carnes.

## Premios

- 95 Pts. Decanter - 2024 (UK)
- 95 Pts. Atkin - 2024 (UK)
- 92 Pts. Suckling - 2024 (USA)
- 91 Pts. Peñin - 2024 (Spain)